

きじ肉の梅生春巻き



きじの旨みを閉じ込めたブイヨンジュレと香味野菜、梅の酸味がやさしく調和する、爽やかで奥行きのあるひと皿です。

材料 [4 本分]

きじ肉（加熱済み）...40g
きじブイヨン...80ml

キュウリ...1/2本
ミョウガ...2個
赤玉ねぎ...1/2個

粉寒天...2g
たたき梅...大さじ1
生春巻きの皮...4枚

作り方



1 ブイオンをジュレにする

きじブイオンを温め、粉寒天を加えて固まるまで冷蔵庫で冷やす。固まったらフォークなどで細かくジュレ状にしておく。



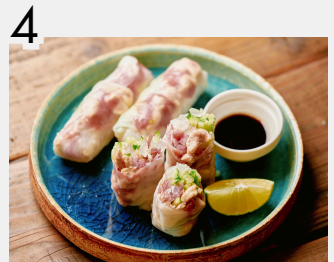
2 具材を切る

きゅうり、ミョウガを5センチ程度の千切りに、赤玉ねぎは薄くスライスしておく。



3 巻く

生はるまきの皮を軽く水に通しふやかしたら、手前からきゅうり、ミョウガ、赤玉ねぎを並べて少し巻きこみ、次にたたき梅ときじ肉を巻く。



4 仕上げる

ゆずやすだちなどとしょうゆ（分量外）をつけて食べる。